



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE USULÜ SİMİT

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 paket kuru hamur mayası
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
5,5 su bardağı un
Üzeri için:
1,5 çay bardağı su
2,5 yemek kaşığı üzüm pekmezi
Susam

Maya, toz şeker, ılık suyu ve sütü içeren bir karışım hazırlayın.

Mayayı iyice çözdürdükten sonra sıvı yağ, sirke ve tuzu ekleyip karıştırın.

İçerisinde yavaş yavaş unu eleyerek ekledikten sonra hafif ele yapışan kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurunuz.

Hamurun üzerini streç film ile örttükten sonra 30-40 dakika kadar dinlendiriniz.

Mayalanan Hamurdan küçük bezeler koparıldıktan sonra ikiye bölüp uzun yuvarlak şeritler elde ediniz.

Şeritlerin iki ucunu birleştirip simit şeklini veriniz.

Bir kap içerisinde suyu ve üzüm pekmezini karıştırdıktan sonra simitleri önce pekmeze sonra suya batırarak susama bulayınız.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklarla yerleştirdiniz simitleri 20 dakika mayalandırınız.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerleri kızarana kadar pişirin.

